

Jafa kolac (18)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **10 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **7 kašika** ulja
- **10 kašika** mleka
- **10 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **3-4** narandže
- **200 g** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **300 g** keksa
- **1** dl vode

Za glazuru:

- **150 g** čokolade
- **4 kašika** ulja

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa 10 kašika šecera i vanilom da bude penasto. Dodati ulje i mutiti par minuta. Dodati mleko brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti i staviti u kalup velicine 20x30 cm, prethodno pouljen i posut brašnom. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Napraviti fil: Oguliti narandže iseckati i izblendirati sa 1 dl vode. Kada izblendiramo narandže, ukupna masa da bude 1 liter. (zavisi od velicine narandže da li nam treba 3 ili 4). Od ove kolicine odvojiti 2 dl u koju ce mo izmešati 2 pudinga od vanile. U ostatak izblendirati narandži (8 dl), dodati 200 g šecera, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati puding i sve skupa kuvati dok se ne zgusne. Kad se zgusne skinuti sa vatre malo prohladiti, dodati 300 gr lomljenog keksa. Izmešati i staviti fil na hladnu koru.

Ostaviti da se fil ohladi pa staviti glazuru od cokolade. Istopiti na tihoj vatri 150 gr cokolade sa 3 kašike ulja i preliti kolac. Ostaviti da se stegne.

Savet